



# Kenzo G

## CONTACT

■ +381

■ k

■

■ 07.April.1992

■ Kroatisch

## SKILLS

- Küchenkompetenz
- Menüplanung und Warenbestellung
- Teamarbeit
- Organisation und Effizienz
- Belastbarkeit und Stressresistenz
- HACCP und Hygienestandard
- Kostenkontrolle
- Komunikation

## LANGUAGES

- Englisch-Fortgeschritten
- Deutsch-Gute Kenntnisse
- Italienisch-Gute Kenntnisse
- Kroatisch-Muttersprache



## PROFILE

Erfahrener Koch mit Hintergrund in Italienischer, Französischer und Deutscher Küche. Erfahrung mit Menüplanung, Bestellungen und einen reibungslosen, sauberen Küchenablauf. Belastbar, teamorientiert und qualitätsbewusst.



## WORK EXPERIENCE

**Restaurant Tokyo Streets, Bremen, DE**

Apr. 2025-Sept. 2025

Chef de Partie

- Zubereitung moderner asiatischer Gerichte und tägliche Mise en Place
- Unterstützung bei Menüplanung und Warenbestellung
- Sicherstellung von Sauberkeit, Organisation und Qualität am Posten

**Restaurant Isaak's Garden, Bremen, DE**

Dec. 2025-März 2025

Chef de Partie (Saucier, Rotisserie)

- Vorbereitung und Zubereitung saisonaler Speisen
- Mitarbeit bei der Gestaltung von Tagesgerichten und Menüvorschlägen
- Einhaltung der Hygienestandards und Unterstützung des Küchenchefs

**Restaurant Hummerkoebes, Juist, DE**

März 2024-Okt. 2024

Chef de Partie (Saucier, Rotisserie)

- Organisation im täglichen à-la-carte betrieb Planung und Umsetzung saisonaler Menüs Kontrolle der Warenbestände,
- Bestellung und Qualitätssicherung Einarbeitung neuer Mitarbeiter
- und Koordination der Arbeitsabläufe

## Frühere Stationen:

Hotel Atlantic, Juist, DE - März 2023-März 2024

Pizza und Pasta Bruns, Helgoland, DE - April 2022-Sept. 2022

Brot und Bier, Sylt, DE - Mai 2020-Okt. 2021

Hotel Insulaner, Helgoland, DE - Feb. 2018-Nov. 2019

Restaurant Corte dei Leoni, Padova, IT - April 2016-Jan. 2018